

GASTRONOMIA

Tretze restaurants divulguen l'ànec-foie de cortal a Castelló

Serà la quarta edició d'aquestes jornades gastronòmiques

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
CRISTINA VILA

Antigament, els cortals de Castelló d'Empúries, és a dir, els massos, eren molt coneguts per la cria d'ànecs i oques. Concretament l'ànec, un producte ara molt valorat per totes les cuines del món, serà el protagonista, juntament amb un dels seus derivats, el foie, de les jornades gastronòmiques de primavera que se celebren a Castelló i Empuriabrava. Tretze són els restaurants que s'han sumat a la iniciativa promoguda des de l'Àrea de Promoció Turística de l'Ajuntament per "desestacionar la temporada".

"Molta gent es mou per l'estómac i Empuriabrava és un destí turístic jove. Els restaurants no estan del tot consolidats i cal que agafin prestigi", argumenta el regidor de Promoció Turística, Joan Serra, qui assegura que aquestes jornades han aconseguit, des dels seus orígens, uns "bons resultats". El primer any es van dedicar a la cuina internacional, mentre que la segona edició la protagonista va ser la cuina de primavera. Aquell any, l'organització només va obligar als restaurants participants a incloure dos o tres productes, típics de la temporada, al menú proposat. La tercera edició, l'ànec de cortal ja va centrar les jornades. "Van adonar-nos que era un producte propi d'aquí, que té prestigi i la gent l'aprecia", comenta Serra.

Menús elaborats

Els tretze restaurants que participen aquest any —una xifra molt semblant a la de l'edició passada— són: Capitán, Casa Nostra, El Bodegón, El Celler de Can Serra, El Churrasco,



El restaurant El Churrasco és un dels que participen en aquestes quartes Jornades Gastronòmiques oferint les seves creacions amb ànec

Emporium Hotel, Hotel Pon Salins, Hotel Silvia, La Ilar, Les Voltes, Port Grec, Taberna del Mar i Trattoria Vecchia Milano. Cadascun d'ells proposa un menú personal i elabora on la carn d'ànec i el foie destaquen. Es tracta de menús molt variats amb preus que oscil·len entre els 25 i els 65 euros. Se serveixen tant per dinar com per sopar i permeten introduir el gourmet dins un món de sensacions i nous coneixements. "L'ànec és una carn present a totes les cuines del món i, per això, totes elles es poden relacionar", assegura el regidor de Promoció Turística. De fet, hi ha mol-

tes maneres de cuinar l'ànec i cada restaurant ho fa seguint els seus criteris. Així, entre els menús elaborats podem trobar plats de tota mena que despensen la imaginació dels xefs i el bon gust per la cuina. Les creacions poden anar des de les més clàssiques i universals fins als plats més selectes i originals. Així, entre els menús proposats podem trobar-hi des de raviolis d'ànec amb taronja, tallarines amb norgi d'ànec, magret d'ànec tallat amb micola o foie fontonia fins al carpaccio de magret d'ànec amb vinagreta de mostassa antiga i encenalls de foie, les costelletes d'ànec a la brasa

amb salsa de taronja i amb un perfum de Gran Marnier, confit d'ànec amb verdures a la brasa, terrina d'ànec a la taronja, rissoto d'ànec en construcció o amanida de magret fumada d'ànec.

Els degustadors d'aquests menús es preveu siguin gent de totes les nacionalitats, tot i que el públic nacional té un pes molt important tal com s'ha constatat en les edicions precedents. En ser un producte cuinat amb qualitat i gens desconegut per al gran públic, aquestes jornades aconseguiran sempre un gran èxit. La iniciativa es va engegar dissabte i s'allargarà, segons l'establiment, fins l'1 de juny.

Més de mil menús servits l'any passat

Tot just passada la Setmana Santa, quan per tota la costa s'ha pogut veure un gran nombre de visitants, Castelló d'Empúries engega aquesta campanya per divulgar els secrets de la seva cuina. Una cuina molt diversa on tenen cabuda tota mena d'estils. L'any passat, quan ja es van dedicar les jornades gastronòmiques a l'ànec de cortal —cal dir que actualment no se'n crien com abans— l'èxit va ser aclaparador i es van arribar a servir més de mil menús, fet que augura la seva continuïtat durant molt temps. "Tot hom qui va participar estava molt content, segons van explicar els mateixos restauradors", apunta el regidor de Promoció Turística, Joan Serra, qui afegeix que això ajudarà a donar a conèixer la iniciativa i, alhora, una tradició molt arrelada al poble. En aquest sentit, Serra és del parer que caldria potenciar la cria d'ànec, com es feia antigament, no només al municipi, sinó a la resta de la comarca. Aquestes jornades es divulguen "des de les comarques gironines, però també a França i en diverses revistes especialitzades en gastronomia. Tot i que el públic potencial d'aquestes jornades és el turisme que fa estada en aquesta vessant de la Costa Brava, bona part dels menús se serveixen a la gent del país, bona coneixedora del producte, un ingredient present en totes les varietats de cuina que es poden elaborar a Castelló d'Empúries i a Empuriabrava.



H O T E L
* *
EMPORIUM
R E S T A U R A N T
CUINA CASOLANA CATALANA

Tastets: pernill d'ànec, paté, foie, musclos amb allíoli, pop a la vinagreta, pebrots "piquillo" farcits de marisc, cargols a la llauna.
Confit d'ànec amb verdures a la brasa o peus de porc amb gambes.

Rocs de Castelló banyats amb gelat de vainilla i crema de gerds o profiteroles amb xocolata calenta.
Vi, aigües minerals, café i xarrup

28€ + 7%IVA

Santa Clara, 31 - Castelló d'Empúries - Tel. 972 25 05 93 - Fax 972 25 06 61
www.emporiumhotel.com * info@emporiumhotel.com / reserves@emporiumhotel.com

Marco Castiglione®
Pasta fresca artesana

L'ànec ja era conegut i cuinat a l'antic Egipte

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

CRISTINA VILA

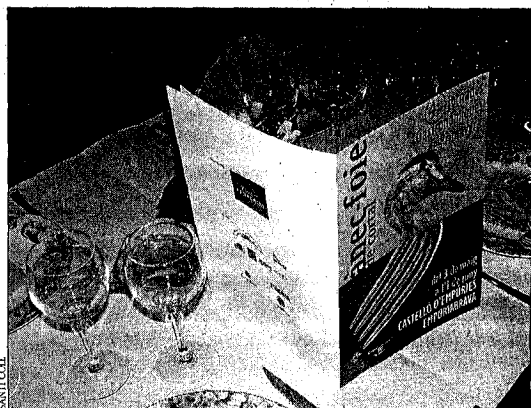
La cultura de l'ànec té una història mil·lenària. De fet, per als antics egipcis era un producte estrella, dels més apreciats. A més, tal com assenyala el professor de gastronomia de la Universitat Autònoma de Barcelona, Jaume Fàbrega, Catalunya manté uns vincles molt estrets amb la cultura de l'ànec i, sobretot, l'Empordà.

"L'ànec és un producte universal,

ja que no està sotmès a prohibicions per part de cap religió", apunta Fàbrega. Però mentre que a la península Ibèrica no és una cuina massa conreada, Catalunya i l'Empordà desataquen per una tradició molt arrelada.

"A les cases de pagès es cuinava ànec, era un plat de festa. La cultura rural tradicional es coneixia bé a diferència d'ara quan, fins i tot, els seus derivats són poc coneguts", apunta el gastrònom. Per Jaume

Fàbrega, l'ànec és "una carn extremadament gustosa que es diferencia de la resta de les carns d'aus perquè manté uns estrictes paràmetres d'e qualitat". En aquest sentit, encara no s'ha aconseguit criar ànecs en producció massiva com es fa amb els pollastres, fet que li atorga una certa garantia de qualitat. Cal destacar que la carn d'ànec és una de les més apreciades pels gourmets, ja que és més natural i saborosa.



Les Jornades Gastronòmiques s'han divulgat arreu de les comarques gironines i França

Un producte amb moltes possibilitats

Cuinar amb ànec ofereix moltes possibilitats. Tot i que el plat més habitual a l'Empordà, comarca on hi ha una tradició molt arrelada, és l'ànec amb bolets o "aps" o l'ànec amb peres, l'elaboració és ben diversa. AM, doncs, es pot combinar aquesta carn amb tota mena de fruites o amb ingredients orientals. D'aquesta manera, un dels plats més habituals dels menús és l'ànec amb taronja que ha estat, molt popularitzat pels restauradors. Segons confirma el gastrònom Jaume Fàbrega, aquest plat, tot i que va arribar a Catalunya des de França procedent d'Itàlia, realment és d'origen català medieval. A l'Empordà es crien, actualment, dues races d'ànecs: l'ànec xerraire i l'ànec mut aquest darrer més apreciat.

Un plat amb pocpes a les cartes dels restaurants

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
REDACCIÓ

Per al professor de gastronomia de la Universitat Autònoma de Barcelona, Jaume Fàbrega, els plats elaborats amb ànec encara tenen una baixa presència a les cartes dels restaurants. De fet, tot i que per la gent de camp no és un plat inusual -o era menys antigament- si que ho és per la gent de ciutat, on "és una novetat".

Aquestes jornades gastronòmiques també està dedicades al foie, és a dir, al fetge gras, un derivat de l'ànec. La cultura del fetge gras és una tradició que Catalunya comparteix amb Occitània i és una de les més importants del món. De fet, segons el gastrònom Jaume Fàbrega és un element "d'alta gastronomia". El fetge gras no és res més que fetge natural d'ànec embocat, és a dir, aconseguit forçadament, però amb animals alimentats amb productes totalment naturals.

Patrocina:



Col·laboren:



TOP Guide